

Eröffnungsmenue 2012

Randensalat mit Apfel

**Im Ofen gebackener Lachs
Mit Peperoni**

**Schwarzer Jasmine Reis aus Thailand
Indischer Basmati Vollkornreis**

**Kaiserschmarren
Mit Zwetschgenkompott**

Alle Rezepte für 4 Personen

Niklaus Müller, Riedholz 24.02.2012

Randensalat mit Apfel

Vorspeise oder Beilage

800 g Randen

Ca 20 Minuten im Dampfkochtopf weich kochen, abkühlen lassen, schälen und dann in ca 5mm breite Scheiben schneiden.

1,5 dl Rotweinessig

0,5 dl Gemüsebouillon

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe

Alles zusammen aufkochen,

Pfanne vom Herd ziehen, und

10 Minuten ziehen lassen, dann den

Essigsud über die Randenscheiben giessen und

zugedeckt 6 Stunden ziehen lassen.

1 säuerlicher Apfel

(z.B. Idared)

vor dem Servieren den Apfel mit der Röstiraffel

zu den Randen reiben.

4 EL Raps- oder Olivenöl

dazugeben und gut mischen und anrichten.

Im Ofen gebackener Lachs mit Peperopni

2 rote Peperoni 1 gelbe Peperoni	Die Peperoni grob schälen, halbieren, und Kernen entfernen, dann in Stücke (1 x 4 cm) schneiden
1 dl Bouillon	aufkochen, die Peperoni-Stücke 5 Minuten al dente kochen.
1 Bund glattblättrige Petersilie 4 Knoblauchzehen 2 EL Kapern	fein hacken in feine Scheiben schneiden gründlich unter Wasser spülen, und alles mischen.
600-700 g Lachsfilet am Stück	Kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
4 EL Olivenoel Salz/Pfeffer	Den Boden einer grossen Gratinform mit knapp der Hälfte des Oels bestreichen – den Lachs hineinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber die Hälfte der Petersilie/Knoblauch/Kapern Mischung geben, darauf die al dente gekochten Peperoni verteilen und mit den restlichen Zutaten Belegen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenoel beträufeln.
Ofen auf 200 Grad vorheizen	Den Lachs auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten backen; er soll an der dicksten Stelle Innen noch feucht und rosa sein. Lachs aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten noch Stehen lassen. Lachs in Portionen schneiden und
2 verschiedene Reissorten	mit den 2 Reissorten schön anrichten und servieren.

Kaiserschmarren mit Zwetschkompott

1 EL Weinbeeren 1 EL Rum	Weinbeeren mit Rum mischen und ca 30 Minuten ziehen lassen
200 gr tiefgekühlte Zwetschgen 4 EL Zucker	Für den Kompott – Zwetschgen mit dem Zucker knapp weich kochen.
3 Eier 3 dl Milch 175 g Mehl 1 Beutel Vanillezucker 2 EL Zucker ½ Bio-Zitrone 1 Prise Salz	Eier trennen Eigelb, Milch, Mehl, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig verquirlen. Zitronenschale dazureiben Eiweiss mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.
1 EL Butter 1 EL Sonnenblumenöl	Butter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben , zugedeckt ca 4 Minuten Backen. Schmarren mit 2 Bratschaufeln vorsichtig Wenden, ca 4 Minuten weiter braten.
Puderzucker	Mit der Bratschaufel in Stücke reißen, auf die Teller servieren und mit Puderzucker bestäuben.
Mit lauwarmen Zwetschkompott dekorieren - und ev. Rest separat servieren.	